

**MENU  
SOUPER  
DU JOUR DE  
L'AN**

**31 DÉCEMBRE**

*par le Chef, Matthieu Saunier,  
et Dayron Concepcion*

**OscO!**  
BRASSERIE À ACCENTS  
DE PROVENCE

**PREMIER SERVICE**

**MINI SOUPE DE POISSON FAÇON BOUILLABAISSE**

**CAPPUCCINO DE COURGE**

Mousse de parmesan et truffe

**DEUXIÈME SERVICE**

**MARBRÉ DE FOIE GRAS**

Pain de campagne, figues poêlées au Beauce-de-Venise

**CARPACCIO DE BISON**

Raifort frais, fromage Louis d'Or, groseilles et pousses de pois

**CROQUETTE DE BŒUF BRAISÉ**

Dijonnaise au moût de raisin, pistaches et légumes acidulés

**TROISIÈME SERVICE**

**TROU NORMAND**

**QUATRIÈME SERVICE**

**LONGE DE CERF**

Poivre du Québec, mousseline de courge, sapin baumier et betterave fumée

**LOUP DE MER EN CROÛTE DE PORCINIS**

Spätzle, fenouil, poireaux brûlés et consommé au safran

**FILET DE BŒUF**

Ignames rôtis aux herbes, jus de bœuf à l'échalote confite et vieux Porto

**CINQUIÈME SERVICE**

**ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET SES GARNITURES**

**SIXIÈME SERVICE**

**MONT BLANC REVISITÉ AU CASSIS**

**POT DE CRÈME**


Chocolat et mandarine

**DACQUOISE**

Figues, pistaches et copeaux de fromage de chèvre

**109\$**

*Taxes et service non-inclus*

 Partagez des photos de vos plats en utilisant  
le mot-clic ou en identifiant @OscORestaurant!